



divertimento

mietkoch | events | catering

DIVERTIMENTO! EIN NAME. EINE LEIDENSCHAFT

Exklusives Fingerfood für jedes Event

Gutes Fingerfood, das unsere Sinne berührt, dazu ein Glas Wein von ausgesuchter Qualität und anregende Gespräche mit Menschen, die wir schätzen – es sind die besonderen Momente, die uns in Erinnerung bleiben, manchmal sogar ein Leben lang. Das gilt für private Anlässe genauso wie für berufliche Präsentationen oder festliche Events.

Auf den folgenden Seiten finden Sie neue Fingerfood-Ideen und Vorschläge für Ihr Event.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen ein individuelles Fingerfood-Bufferet auch nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammen. Auch Sonderwünsche für Vegetarier, Veganer oder Allergiker erfüllen wir gerne. Wir gewährleisten für alle angebotenen Speisen höchste Qualität ausgesuchter Händler und Märkte.

Ihr Michael Wrede



Meine Empfehlung:

- zum Aperitiv → 3 Stück
- für Präsentationen und Empfänge → 8 Stück
- als Buffetalternative → 15 Stück



divertimento

mietkoch | events | catering



Elba Preis pro Person: 3 Stück (9,50€), 8 Stück (18,50€), 15 Stück (30,50€)

Geröstete Ciabattascheiben / Avocado / Chorizo
Crespelle / Räucherlachs / Rucola / Wasabifrischkäse
Marinierte rote Linsen / gratinierter Ziegenkäse (im Glas serviert)
Garnelenspieß / Chili / Ingwer
Datteln / Pflaumen im Speckmantel



Sicilia Preis pro Person: 3 Stück (8,50€), 8 Stück (17,50€), 15 Stück (29,50€)

Gebackene Briewürfel / Preiselbeer-Chutney (im Löffel serviert)
Asiatische Hähnchenbällchen / pikanter Dip
Crostini mit Beeftatar / Creme Fraiche / frittierte Petersilie
Satéspieße vom Huhn / hausgemachte Erdnussauce
Pumpnickeltaler / Räucherforelle / Meerrettich



divertimento

mietkoch | events | catering



Capri Preis pro Person: 3 Stück (9,50€), 8 Stück (18,50€), 15 Stück (30,50€)

Vegetarische Frühlingsrolle / Teriyaki-Sauce

Grüner Spargel / Parmesan / Serranoschinken

Quiche / Räucherlachs / Creme Fraiche

Matjestatar / Pumpernickel

Ziegenfrischkäse / karamellisierte Apfel / geräucherter Entenbrust (im Glas serviert)



Capraia Preis pro Person: 3 Stück (8,50€), 8 Stück (17,50€), 15 Stück (29,50€)

Crostini / Entenrillette / Cranberry-Chutney

Pikantes Lachstatar / schwarzen Linsen (im Löffel serviert)

Frischkäse-Pumpernickelpraline / getrocknete Tomate

Honig-Tuna-Spiess / Pistazien-Nussmantel

Crostini / Rucolamousse / gerösteten Pinienkernen



divertimento

mietkoch | events | catering



Ischia Preis pro Person: 3 Stück (9,50€), 8 Stück (18,50€), 15 Stück (30,50€)

Parmaschinken / Melone

Crostini / Avocado-creme / mariniertes Flusskrebs

Mini-Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat (im Glas serviert)

Sesam-Beef-Spieße

Pikanter Glasnudelsalat / Koriander (im Löffel serviert)